

## AMW 234

### Gebrauchsanweisung

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



### Brugsanvisning

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



### Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**הוראות שימוש**



### Návod k použití

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)





## INSTALLAZIONE



### PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO



**CONTROLLARE CHE LA TENSIONE** indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

#### **INSTALLARE IL FORNO SU UNA SUPERFICIE**

**PIANA E STABILE** in grado di sostenere il peso del forno e degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.



**INSTALLARE IL FORNO LONTANO** da fonti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 20 cm. Assicurarsi che lo spazio lasciato sotto, sopra e intorno al forno consenta la circolazione di un flusso d'aria adeguato.



**ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO.** Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

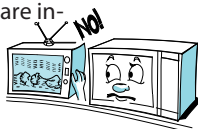


**NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO** con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

### DOPO IL COLLEGAMENTO

**IL FORNO FUNZIONA SOLO** se la porta è stata chiusa correttamente.

**SE INSTALLATO VICINO AD APPARECCHI RADIO, TELEVISIVI O ANTENNE,** il forno può causare interferenze.



**LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO È OBBLIGATORIA** a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

**I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.**



## IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI



**NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI** all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare incendi o esplosioni.



**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbero innescarsi incendi.



**SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO**, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.



**NON CUOCERE TROPPO GLI ALIMENTI.** Potrebbero innescarsi incendi.



**NON LASCIARE IL FORNO SENZA SORVEGLIANZA**, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.



**NON USARE** prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati sull'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.



**NON APPENDERE O POSIZIONARE** oggetti pesanti sulla porta in quanto questo potrebbe danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non utilizzare la maniglia della porta per appendervi oggetti.



**PERMETTERE AI BAMBINI** di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti, se in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini

piccoli o da persone inferme senza la supervisione di un

adulto. Non consentire ai bambini piccoli di giocare con questo apparecchio.

Se il forno presenta una modalità combinata di funzionamento, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.



**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni al momento dell'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.



**LE GUARNIZIONI DELLA PORTA E DELLE ZONE CIRCOSTANTI** devono essere controllate periodicamente. In caso di danni non utilizzare l'apparecchio, finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

### UOVA

**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.





## PRECAUZIONI



### SUGGERIMENTI GENERALI

**QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!**

**CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA**, questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Potrebbe essere danneggiato.

**LE APERTURE DI VENTILAZIONE SUL FORNO** non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

**QUANDO SI FANNO PROVE DI PROGRAMMAZIONE**, mettere all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

**NON LASCIARE E NON USARE** questo apparecchio all'esterno.

**NON USARE QUESTO** forno vicino a lavandini o su piani d'appoggio bagnati, vicino ad una piscina o simile.

**NON USARE LA CAVITÀ** come dispensa.

**TOGLIERE I LACCI DI CHIUSURA** dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.



### FRITTURA A BAGNO D'OLIO

**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per frittura a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



**PER EVITARE DI BRUCIARSI** indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

### LIQUIDI

**Es. BEVANDE O ACQUA.** Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:



1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

### ATTENZIONE

**PER MAGGIORI** dettagli fare sempre riferimento ad un libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

**DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI** o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.



**Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!**



## ACCESSORI



### SUGGERIMENTI GENERALI

**IN COMMERCIO** sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

**ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI SIANO RESISTENTI AL CALORE DEL FORNO** e trasparenti alle microonde.



**NEL MOMENTO IN CUI SI RIPONGONO L'ALIMENTO E GLI ACCESSORI** nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

**Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.**

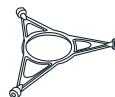
**SE GLI ACCESSORI METALLICI VENGONO** in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

**ASSICURARSI SEMPRE** che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno. Se il piatto rotante non è in grado di ruotare liberamente, occorrerà utilizzare un contenitore più piccolo.

### GUIDA PER PIATTO ROTANTE

**SERVIRSI DELL'APPOSITO SUPPORTO** sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

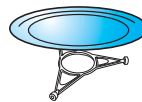
☞ Montare la guida per il piatto rotante nel forno.



### PIATTO ROTANTE IN VETRO

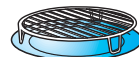
**USARE IL PIATTO ROTANTE IN VETRO** con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

☞ Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.



### GRIGLIA DI COTTURA

**USARE LA GRIGLIA DI COTTURA** con le funzioni Grill.



## PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI



**QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO** dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "stand-by".

(Il forno si trova in modalità "stand-by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto).



**LA PORTA DEL FORNO DEVE ESSERE APERTA E POI RICHIUSA** per esempio per inserire il cibo prima del rilascio del blocco di sicurezza. In caso contrario sul display apparirà il messaggio "door" (porta).

door

## SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

### PER SOSPENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

**PER CONTROLLARE, MESCOLARE O GIRARE L'ALIMENTO**, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



### PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

**CHIUDERE LA PORTA** e premere il tasto Start (avvio) **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.

**PREMENDO IL TASTO START DUE VOLTE** il tempo di cottura incrementa di 30 secondi.



### PER SOSPENDERE LA COTTURA:

**TOGLIERE L'ALIMENTO**, chiudere la porta e premere il tasto STOP.



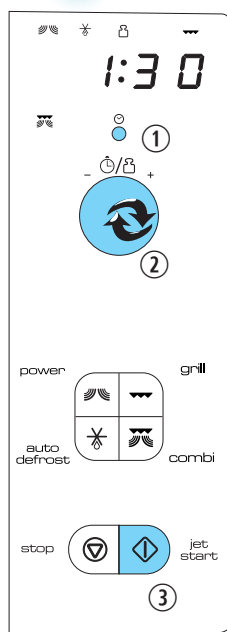
**AL COMPLETAMENTO DEL PROCESSO DI COTTURA**, il segnale acustico del forno suona ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP o aprire la porta per far cessare il segnale.



**NOTA:** Se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.



## TIMER



**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per indicare sul timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

**1 PREMERE IL PULSANTE CLOCK.**

**2 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.

**3 PREMERE IL PULSANTE START DI AVVIO.**

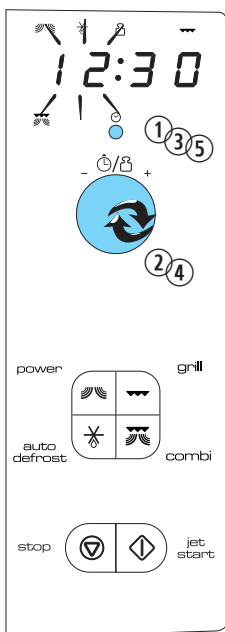


**LE COLONNINE LAMPEGGIANTE** indicano che il timer è in funzione.

**ALLO SCADERE DEL TEMPO** impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.

**PREMENDO UNA SOLA VOLTA IL TASTO Clock** si può visualizzare il tempo residuo sul timer. Il tempo rimane visualizzato per 3 secondi, quindi il display torna ad indicare il tempo di cottura (se in quel momento si sta cuocendo).

**PER FERMARE IL TIMER** quando sta svolgendo una funzione secondaria rispetto ad un'altra funzione, richiamare innanzitutto il timer quale funzione prioritaria premendo il tasto dell'orologio e quindi fermarlo premendo il tasto Stop.



## OROLOGIO



**QUANDO L'APPARECCHIO VIENE COLLEGATO ELETTRICAMENTE PER LA PRIMA VOLTA o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.**

- 1** **PREMERE IL PULSANTE CLOCK** (3 secondi) finché le cifre a sinistra indicanti le ore, non lampeggiano.
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare le ore.
- 3** **PREMERE NUOVAMENTE IL PULSANTE CLOCK.** (Le due cifre a destra, i minuti, lampeggiano).
- 4** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare i minuti.
- 5** **PREMERE NUOVAMENTE IL PULSANTE CLOCK.**

**L'OROLOGIO È IMPOSTATO** ed è in funzione.

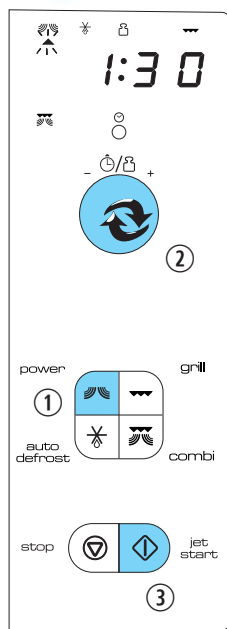
**PER TOGLIERE LA FUNZIONE OROLOGIO** dal display dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto Clock per 3 secondi e poi il tasto Stop.

**PER REINSERIRE LA FUNZIONE OROLOGIO,** seguire la procedura sopra descritta.

**NOTA: TENERE LA PORTA DEL FORNO APERTA QUANDO SI IMPOSTA L'OROLOGIO.** In questo modo si hanno a disposizione 10 minuti per compiere l'intera operazione. Se la porta viene tenuta chiusa, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.



## COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE Power** per impostare il livello di potenza.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE Start.**

**UNA VOLTA CHE IL PROCESSO DI COTTURA È INIZIATO:**

Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start. *Ogni successiva pressione* determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.

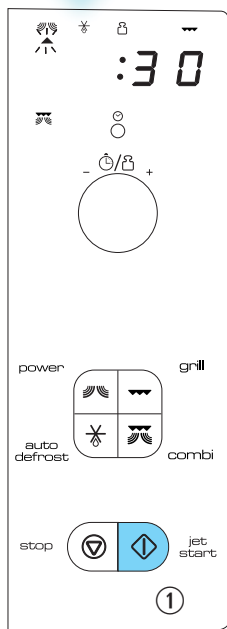
### COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	Uso SUGGERITO:
JET (750 W)	<b>RISCALDAMENTO DI BEVANDE</b> , acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
600 W	<b>COTTURA DI PESCE</b> , carne, verdura, ecc.
500 W	<b>COTTURA ACCURATA DI SALSE</b> altamente proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	<b>BOLLITURA A FUOCO LENTO DI STUFATI</b> , fusione del burro.
160 W	<b>SCONGELAMENTO</b> . Ammorbidimento di burro e formaggi.
90 W	<b>PER PORTARE I GELATI</b> a temperatura





## FUNZIONE JET START



**QUESTA FUNZIONE** serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.

**1** PREMERE IL PULSANTE **START**.

**QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE** alla potenza massima per le microonde e tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Il tempo può anche essere aumentato o diminuito ruotando la manopola di regolazione dopo l'avvio della funzione.



## FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALE



**SEGUIRE LA PROCEDURA DESCRITTA** per la "Funzione di cottura e riscaldamento a microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionare il livello di potenza 160 W.

**CONTROLLARE COSTANTEMENTE L'ALIMENTO.** Con l'esperienza si apprenderanno i giusti tempi per le varie quantità.

**ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA,** pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

**LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO** l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

**RICORDARSI DI STACCARE** l'una dall'altra le partidel l'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

**SE DURANTE LO SCONGELAMENTO** si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.

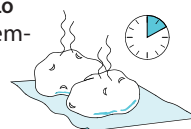


**GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ** tempo nel corso del processo di scongelamento.

**ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE** scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

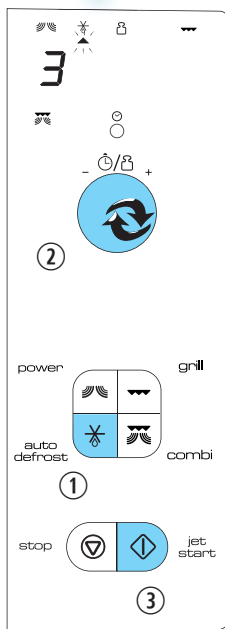
**PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO,** è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

**ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO MIGLIORANO** sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.





## FUNZIONE DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO AUTO DEFROST



**USARE QUESTA FUNZIONE** per scongelare carne, pesce e pollame. La funzione AUTO Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g - 2 kg.

**DISPORRE SEMPRE IL CIBO** sul piatto rotante in vetro.

- 1 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL PULSANTE AUTO DEFROST** per selezionare la categoria di alimenti.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE START.**

**ALCUNE CATEGORIE DI ALIMENTI RICHIEDONO** che il cibo sia girato o mescolato durante la cottura. In questi casi il forno si fermerà e vi verrà chiesto di eseguire l'azione seguente.

**SE LA PORTA NON VIENE APERTA A QUESTO PUNTO** (entro 2 minuti) il programma continuerà il processo di scongelamento. Il risultato finale in questo caso potrebbe non essere ottimale.

- ☞ Aprire la porta.
- ☞ Eseguire l'azione suggerita.
- ☞ Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

**PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO** indicare il peso netto del cibo.

### FROZEN FOODS:

**SE IL PESO È INFERIORE O SUPERIORE AL PESO CONSIGLIATO**, seguire la procedura descritta in "Cottura e Riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.



### CIBI SURGELATI:

**SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ ALTA** di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore.

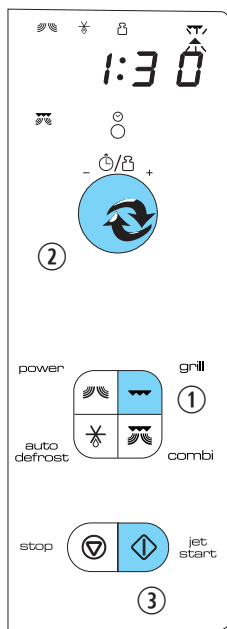
**SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA** di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso superiore.



CATEGORIA DI ALIMENTI		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1	CARNE	100 G - 2 KG	CARNE MACINATA, COTOLETTE, BISTECHE O ARROSTI.
2	POLLAME	100 G - 2 KG	POLLO INTERO, A PEZZI O FILETTI.
3	PESCE	100 G - 2 KG	BISTECHE O FILETTI INTERI.

**PER I CIBI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

## FUNZIONE GRILL



**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

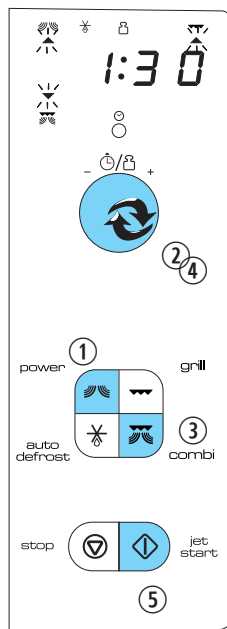
- 1 **PREMERE IL PULSANTE GRILL.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE START.**

**PREMENDO IL TASTO GRILL DURANTE LA COTTURA, SI INSERISCE** disinserisce la funzione Grill. Il conto alla rovescia continuerà anche con la funzione Grill disinserita.

**QUANDO LA FUNZIONE GRILL È ATTIVA, NON LASCIARE** aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

**PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.**

**NON USARE UTENSILI DI PLASTICA con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.**



## FUNZIONE GRILL COMBI



USARE QUESTA FUNZIONE per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE Power** per impostare il livello di potenza.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo della funzione cottura a microonde.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE COMBI.**
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo della funzione Grill.
- 5 **PREMERE IL PULSANTE START.**

**DURANTE IL FUNZIONAMENTO** è possibile inserire/disinserire la funzione Grill semplicemente premendo il pulsante Grill.

**È POSSIBILE** disattivare le microonde riducendo il livello di potenza delle microonde a 0 W. Al raggiungimento di questo valore, il forno si commuta sulla modalità solo Grill.

**QUANDO LA FUNZIONE GRILL È ATTIVA, NON LASCIARE** aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.



**PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE,** assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.



**NON USARE UTENSILI DI PLASTICA** con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

## COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

FUNZIONE GRILL COMBI	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
600 - 750 W	<b>COTTURA</b> verdure e piatti gratinati
350 - 500 W	<b>COTTURA</b> pollame e lasagne
160 - 350 W	<b>COTTURA</b> pesce e piatti gratinati surgelati
160 W	<b>COTTURA</b> di carne
90 W	<b>GRATINATURA</b> frutta
0 W	<b>DORATURA</b> solo durante la cottura

## TABELLA COTTURA

**SI RICORDA CHE MAGGIORE È LA QUANTITÀ DI ALIMENTO CHE SI DESIDERA PREPARARE**, maggiore sarà il tempo necessario per la cottura. Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi il doppio del tempo di cottura.

**PIÙ BASSA È LA TEMPERATURA INIZIALE DEL FORNO**, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti per l'alimento. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigorifero richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.

**ALIMENTI** come patate con la buccia vanno scelti di misura simile e quindi disposti a cerchio in modo da ottenere una cottura uniforme.

**NEGLI ALIMENTI RIVESTITI DA PELLE O MEMBRANE**, come ad es. patate, mele e tuorli d'uovo devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o stuzzicadenti prima di cuocerli nel forno a microonde, così da permettere la fuoriuscita del vapore interno altrimenti la pressione potrebbe farli scoppiare.

**I PEZZI PICCOLI CUOCIONO PIÙ RAPIDAMENTE** di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai pezzi tagliati in modo meno omogeneo.

**COME NELLA COTTURA TRADIZIONALE**, anche nella cottura a microonde mescolare e girare gli alimenti in preparazione sono operazioni che permettono di distribuire rapidamente il calore al centro del piatto ed evitare di surriscaldare le parti più esterne.

**DURANTE LA COTTURA DI ALIMENTI DI FORMA O spessore non omogenei**, ricordarsi di posizionare le parti più sottili verso il centro del piatto in quanto, nel forno a microonde avvenendo la cottura dall'esterno verso l'interno, le parti sottili verranno in tal modo cotte per ultime.

**GLI ALIMENTI AD ALTO TENORE DI GRASSI E ZUCCHERI** cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordarsi inoltre che grassi e zuccheri raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.

**DOPO LA COTTURA, RICORDARSI DI LASCIARE SEMPRE** riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenere presente che alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temperatura all'interno dell'alimento.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
POLLO (intero)	1000 G	750 W	18 -20 MIN.	5 -10 MIN.	GIRARE IL POLLO a metà cottura. Verificare che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
POLLO (striscioline o bocconcini)	500 G		8 -10 MIN.	5 MIN.	VERIFICARE che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
PANCETTA	150 G		3 -4 MIN.	1 -2 MIN.	ADAGIARE SU 2 O 3 STRATI DI carta da forno e coprire con altra carta.
VERDURA (fresca)	300 G		3 -4 MIN.	1 -2 MIN.	CUOCERE COPERTO e aggiungere 2 cucchiaini di sale.
VERDURA (surgelata)	250 - 400 G		3 -4 MIN. 5 -6 MIN.	1 -2 MIN.	CUOCERE COPERTO
PATATE IN CAMICIA	1 PEZZO 4 PEZZI		4 -6 MIN. 12 -15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PUNGERE CON UNA FORCHETTA. (1 pezzo= 250 g). Girare a metà cottura.
CARNE (polpettone)	600 -700 G	600 W	12 -14 MIN.	5 MIN.	
PESCE (intero)	600 G		8 -9 MIN.	4 -5 MIN.	INCIDERE LA PELLE e cuocere coperto.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		5 -6 MIN.	2 -3 MIN.	POSIZIONARE CON LE PARTI PIÙ SOTTILI verso il centro del piatto. Cuocere coperto.

## TABELLA RISCALDAMENTO

**COME NEI METODI DI COTTURA TRADIZIONALI**, l'alimento riscaldato in un forno a microonde dovrà sempre risultare bollente.

**SI RICORDA CHE I MIGLIORI RISULTATI DI COTTURA** si ottengono posizionando le parti più spesse dell'alimento verso l'esterno del piatto e le parti più sottili al centro.

**SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE** l'una sopra all'altra oppure inframmezzate. Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.



**STUFATI E SUGHI** si riscaldano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per far penetrare ovunque il calore in ugual misura.

**CUOCERE L'ALIMENTO COPERTO** aiuta a conservarne l'umidità all'interno, consente di evitare schizzi e richiede un minor tempo di riscaldamento.

**PER RISCALDARE PORZIONI** di alimenti ancora congelati, si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dalla casa produttrice sulla confezione.

**PER RISCALDARE AL MEGLIO GLI ALIMENTI CHE NON POSSONO ESSERE MESCOLATI**, come ad esempio i piatti gratinati, si raccomanda di impostare un livello di potenza compreso tra 400 e 600 W.

**È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO** di riposo di alcuni minuti per gli alimenti, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
PIATTO PRONTO	300 G 450 G	750 W	3 -5 MIN. 4 -5 MIN.	1 -2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
RISO	2 DL 6 DL		1 -2 MIN. 3 -4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
POLPETTE DI CARNE	250 G		2 MIN.	1 -2 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO
BEVANDE	2 DL		1 -2 ½ MIN.	1 MIN.	METTERE UN CUCCHIAIO DI METALLO nella tazza per prevenire una cottura eccessiva.
ZUPPA (poco densa)	2 ½ DL		2 -2 ½ MIN.	1 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO in un piatto fondo o una ciotola.
ZUPPE O SALSE A BASE DI LATTE	2 ½ DL		3 -4 MIN.	1 MIN.	NON RIEMPIRE il contenitore oltre 3/4. Mescolare una volta durante il riscaldamento.
HOT DOG	1 PEZZO 2 PEZZI	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 -6 MIN.	2 -3 MIN.	

## TABELLA SCONGELAMENTO

**ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA**, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

**LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO** l'alimento influisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

**RICORDARSI DI STACCARE L'UNA DALL'ALTRA LE PARTI** dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

**SE DURANTE LO SCONGELAMENTO SI NOTA CHE ALCUNE PARTI DI ALIMENTO** iniziano a cuocere (es. cosce di

pollo ed estremità delle ali), coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

**GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ** tempo nel corso del processo di scongelamento.

**ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE SCONGELANO** meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

**PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO**, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

**ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO** migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.



TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
ARROSTI	800 - 1000 G	SCONGELAMENTO (160 W)	20 -22 MIN.	10 -15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
CARNE MACINATA	500 G		8 -10 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
BRACIOLE, COSTOLETTE, BISTECHE	500 G		7 -9 MIN.	5 -10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO (intero)	1200 G		25 MIN.	10 -15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO (striscioline o bocconcini)	500 G		7 -9 MIN.	5 -10 MIN.	GIRARE/SEPARARE a metà scongelamento. Coprire le punte delle ali e delle cosce con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE (intero)	600 G		8 -10 MIN.	5 -10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento e coprire la coda con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		6 -7 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
PAGNOTTA DI PANE	500 G		4 -6 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
PANINI E FOCACCE	4 PEZZI (150 - 200 G)		1 ½ -2 MIN.	2 -3 MIN.	DISPORLI in cerchio.
FRUTTI E BACCHE	200 G		2 -3 MIN.	2 -3 MIN.	SEPARARE durante lo scongelamento.

## TABELLA COTTURA AL GRILL

**LA FUNZIONE GRILL È PERFETTA** per dorare il cibo dopo la cottura a microonde.

**LA GRIGLIA** può essere utilizzata per spostare gli alimenti più vicini all'elemento grill per una duratura più rapida.

**POSIZIONARE GLI ALIMENTI DI BASSO SPESSORE** come toast e salsicce sulla griglia e cuocere solo con la funzione Grill.

**PER GLI ALIMENTI PIÙ SPESSI**, come pietanze gratinate e pollo, cuocere a microonde e poi attivare la funzione Grill per dorare la superficie.



**È POSSIBILE DISPORRE** recipienti o piatti da gratinare direttamente sul piatto rotante in vetro.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	IMPOSTAZIONE	TEMPO	SUGGERIMENTI
TOAST AL FORMAGGIO	3 PEZZI	FUNZIONE GRILL	4 -5 MIN.	POSIZIONARE sulla griglia
PATATE DUCHESSE	2 PORZIONI		6 -8 MIN.	PORRE il piatto sulla griglia.
SALSICCE (100 G / PEZZO)	2 - 3 PEZZI		10 -12 MIN.	PORRE il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
PARTI DI POLLO	1000 G	750 W POI GRILL	13 -15 MIN. 8 -9 MIN.	DISPORRE IN UN PIATTO CON la pelle verso l'alto.
PATATE AL GRATIN	4 PORZIONI		18 -20 MIN. 5 -6 MIN.	POSIZIONARE sul piatto rotante.
LASAGNE (surgelate)	500 G	600 W POI GRILL	18 -20 MIN. 5 -6 MIN.	POSIZIONARE sul piatto rotante.
PESCE AL GRATIN (surgelate)	600 G		15 -18 MIN. 5 -7 MIN.	POSIZIONARE sul piatto rotante.



## MANUTENZIONE E PULIZIA

**LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE** normalmente richiesta.

**LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA** periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



**NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.**



**NON SPRUZZARE direttamente sul forno.**

**AD INTERVALLI REGOLARI**, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.



**QUESTO FORNO È STATO PROGETTATO** per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.



**NON METTERE IN FUNZIONE** il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

**USARE UN DETERGENTE NEUTRO**, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.



**NON LASCIARE** che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

**PER MACCHIE TENACI**, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

**GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO** possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.



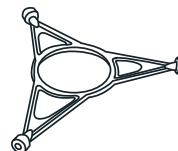
**NON UTILIZZARE APPARECCHI DI PULIZIA A VAPORE** per pulire il forno a microonde.

**IL GRILL** non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido.

Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

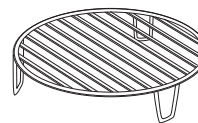
**GUIDA PER PIATTO ROTANTE.**



**PIATTO ROTANTE IN VETRO.**



**GRIGLIA DI COTTURA.**



## GUIDA RICERCA GUASTI

**SE IL FORNO NON FUNZIONA**, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuare i seguenti controlli:

- ❖ Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- ❖ La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- ❖ La porta chiude correttamente.
- ❖ Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- ❖ Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ❖ Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- ❖ Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

**QUESTO PER EVITARE CHIAMATE INUTILI IN Assistenza**, che vi potrebbero essere addebitate.

Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.



**IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE** sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



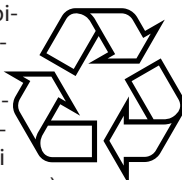
**IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI.** È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.

**NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.**



## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

**IL MATERIALE D'IMBALLO** è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.



**QUESTO APPARECCHIO** è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

**IL SIMBOLO** sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



**DISFARSENE** seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI** sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

**PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE**, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

La **Commissione Elettrotecnica Internazionale** ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

PROVA	QUANTITÀ	TEMPO CA.	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1	750 G	10 MIN.	750 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 -22 MIN.	GRILL + 600 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	SCONGELAMENTO AUTOMATICO		PORRE SUL PIATTO ROTANTE

## SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1150 W
FUSIBILE	10 A
POTENZA UTILE MW	750 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	285 x 456 x 404
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	196 x 292 x 295



4 6 1 9 6 9 4 6 2 4 3 1



Whirlpool Sweden AB